rivieraebar
objets d'art culinaire

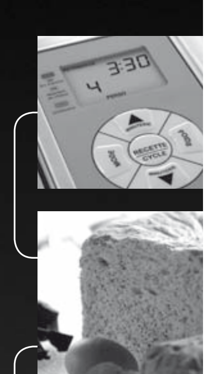


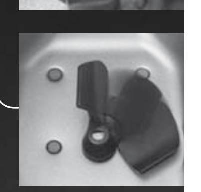
rivieraebar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse Internet : www.riviera-et-bar.fr
Email : info@riviera-et-bar.fr

notice d'utilisation

Machine à pain
"tout métal"
qd 787 a







Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson.

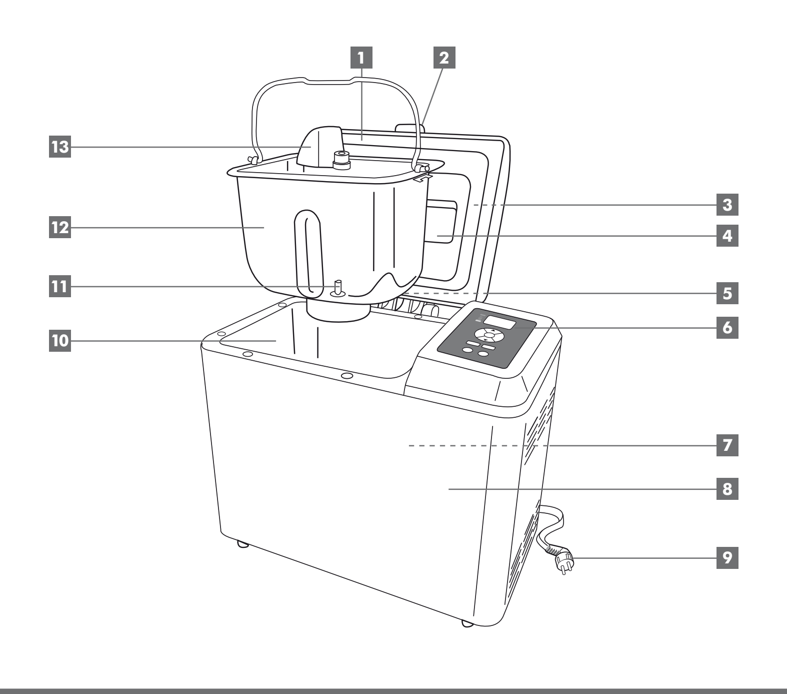
Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

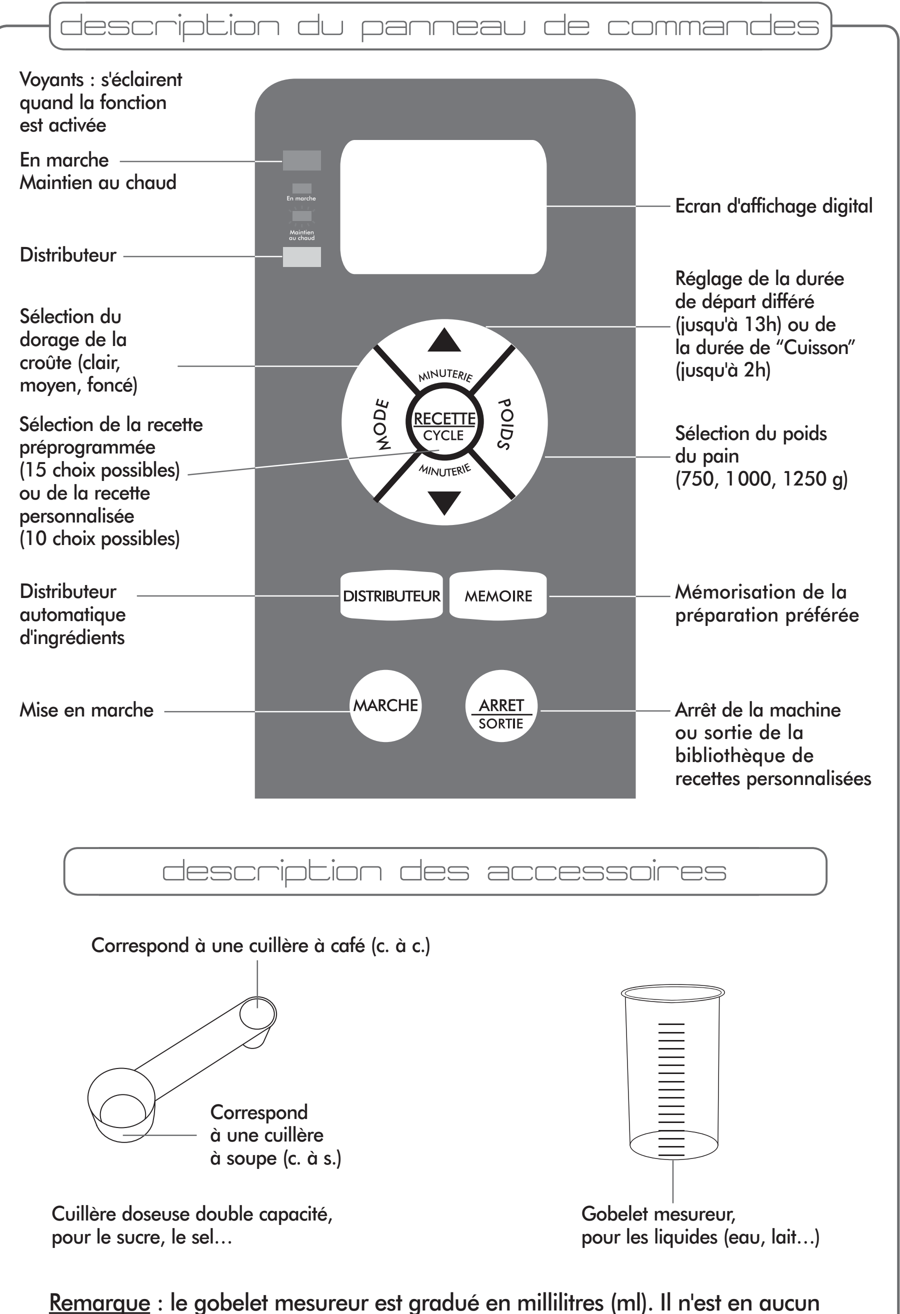
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

description du produit



1 Couvercle amovible métal
2 Poignée du couvercle
3 Distributeur automatique d'ingrédients
4 Hublot de contrôle
5 Grille d'aération
6 Panneau de commandes métal
7 Résistance relevable
8 Corps métal
9 Cordon d'alimentation
10 Cavité de la machine à pain
11 Axe d'entraînement du pétrin
12 Cuve à pain avec revêtement anti-adhésif
13 Pétrin autorabattable

description du panneau de commandes



Remarque : le gobelet mesureur est gradué en millilitres (ml). Il n'est en aucun cas adapté au dosage d'ingrédients tels que la farine, le sucre ou tout autre aliment sec.

les "plus" riviera & bar

- Résistance relevable à la verticale et couvercle amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien de la cavité.
- Bibliothèque de programmes "Personnels" avec paramétrage intelligent pour mémoriser en toute simplicité jusqu'à 10 recettes de votre propre création.
- Pétrin exclusif autorabattable pour un pain idéalement uniforme.
- Distributeur automatique d'ingrédients spéciaux pour une utilisation sans surveillance.
- Suppression des avertisseurs sonores en départ différé pour garantir un sommeil paisible.
- Panneau de commande et afficheur LCD avec informations intégralement en français.
- Un livret de 25 recettes spécialement adaptées offert.

environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

recommandations de sécurité particulières

- Afin d'éviter le débordement de la pâte durant le cycle de préparation, respecter les quantités d'ingrédients annoncées. Notamment, ne jamais dépasser les quantités maximales de 15 g de levure sèche en grains et 900 g de farine.
- Retirer le film transparent de protection qui recouvre le panneau de commandes, ainsi que l'étiquette plastifiée (précautions de sécurité pendant la cuisson) située à l'intérieur du couvercle.
- La machine peut légèrement vibrer sur le plan de travail lorsqu'elle pétrit des pâtes lourdes ou lorsque le temps de pétrissage est long. Il est nécessaire de la poser sur une surface plane, horizontale, non glissante et stable, pas trop près du rebord ou d'un objet.
- La machine à pain devient très chaude pendant son fonctionnement. Utiliser impérativement des maniques ou des gants de protection pour retirer la cuve de la cavité.
- De l'air très chaud peut s'échapper par la grille d'aération pendant la cuisson. Ne pas toucher le couvercle et ne jamais le couvrir.
- Vérifier que tous les éléments mobiles sont correctement en place avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la Rubrique "Mise en service" de la présente notice.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cuve. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour.
- Faire attention de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif de la cuve et du pétrin. Leur endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant tout nettoyage
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
  - en cas de non-utilisation prolongée

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche des surfaces chaudes.
- Placer la machine à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons…).
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

  Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.



1. La farine :

La farine constitue le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain. Il est très important de choisir celle qui convient le mieux à chaque pain (farine de blé blanche, farine de blé complète, farine de seigle…).

Remarque : chaque marque de farine ayant ses propres caractéristiques, il se peut que pour une même recette les résultats diffèrent d'une marque à l'autre.
Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complète, seigle…), le pain a tendance à moins lever.
L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Dans ce cas, utilisez moins de levure pour obtenir un résultat satisfaisant.

2. Le beurre / L'huile :

Les matières grasses permettent de donner une meilleure saveur au pain et de le rendre plus moelleux.

Coupez le beurre en petits morceaux afin qu'il se répartisse de façon homogène dans la préparation.

Suivant le régime alimentaire, il vous est aussi possible de le remplacer par des graisses telle que la margarine végétale. Cependant, nous vous recommandons dans ce cas d'employer plutôt de l'huile d'olive "Extra Vierge".

3. Les oeufs :

Ils améliorent le goût du pain, sa texture et contribuent à sa levée.

Un pain contenant des oeufs présente généralement un volume plus important.

4. L'eau :

L'eau est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène.

C'est le mélange de l'eau avec la farine qui est à l'origine de la formation de gluten. Le gluten, grâce à ses propriétés élastiques, emprisonne les gaz qui se dégagent de la levure lors de la fermentation et permet ainsi de faire lever la pâte.

Pour avoir une levée satisfaisante, utilisez de l'eau tiède. Avec de l'eau froide, la levure n'est pas suffisamment activée. Si l'eau est chaude, le phénomène contraire se produit.

Pour une recette à base d'oeufs, mettez-les toujours avant l'eau.

5. Le lait frais/Le lait en poudre :

Le lait a plusieurs actions :
- il dore la croûte du pain
- il donne une belle couleur crémeuse à la mie
- il améliore sa saveur
- il augmente la valeur nutritive

Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez toute la quantité d'eau initialement prévue dans la recette. Par contre, si vous prenez du lait frais, vous pouvez le mélanger avec l'eau, à condition de diminuer la quantité d'eau d'autant que le volume de lait ajouté.

Pour les personnes ne supportant pas le lactose, ou allergiques au lait de vache, il est possible de remplacer ce dernier par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

Attention : le lait frais est périssable. Pour une cuisson en départ différé (minuterie), utilisez impérativement du lait en poudre.

6. Le sucre :

C'est une source nutritive pour la levure et donc un ingrédient important pour le processus de levée de la pâte.

Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte.

Enfin, il permet au pain de mieux se conserver car il absorbe une partie de l'humidité.

Préférez du sucre blanc ou roux, du miel ou de la mélasse.

N'utilisez jamais de sucre en morceaux au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve (12) et du pétrin (13).

Si vous le souhaitez, vous pouvez supprimer le sucre de la recette. Dans ce cas, le pain lève moins vite.

7. Le sel :

Le sel donne du goût au pain et régule l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme, compacte et empêche le pain de lever trop vite.

8. La levure :

C'est un micro-organisme qui se développe naturellement dans divers aliments végétaux.

La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des micro-organismes, ce qui génère le phénomène de fermentation.

La levure est idéale pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Il existe plusieurs types de levures, mais seule la levure de boulangerie entre dans la composition du pain.

La levure de boulangerie se trouve sous forme fraîche ou sèche (déshydratée).

Toutes les recettes fournies avec cette machine ont été établies avec de la levure déshydratée "instantanée", qui se présente sous forme de petits grains. Contrairement à la levure fraîche ou à la levure déshydratée "standard", celle-ci ne nécessite aucune hydratation pour être réactivée.

Remarque : en fonction de la marque de levure déshydratée que vous utiliserez, il se peut qu'il soit nécessaire de modifier légèrement le dosage de levure indiqué dans les recettes.
Si vous souhaitez plutôt utiliser de la levure de boulangerie fraîche, tenez compte de la relation d'équivalence suivante pour la doser : 25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche.
Pour obtenir le meilleur résultat, il se peut qu'il vous soit nécessaire d'adapter la quantité de levure.
De plus, nous vous conseillons de mélanger la levure fraîche avec, au minimum, 2 cuillères à soupe d'eau tiède avant d'ajouter l'ensemble dans la préparation.

Conseils :
- Dès qu'un sachet de levure fraîche est ouvert, consommez-le sous 48 heures, sauf indication contraire de la part du fabricant.
- Servez-vous toujours de la levure avant la date limite d'utilisation précisée sur l'emballage.

Important : n'utilisez jamais de levure fraîche lorsque vous préparez votre pain en départ différé.

9. Les autres ingrédients :

Certaines recettes demandent des ingrédients complémentaires (épices, noix, graines, raisins secs, autres fruits…).

Prenez simplement garde à leur forme et dimension (ni trop gros, ni trop pointus) afin d'éviter qu'ils endommagent le revêtement de la cuve.

conseils pratiques

Pour vous garantir le meilleur résultat, nous vous recommandons de respecter les précautions d'emploi suivantes :

1. La fraîcheur, rien que la fraîcheur

La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain.

Veillez à ne jamais dépasser leur date limite de consommation.

De plus, les ingrédients périssables (lait, fruits…) risquant de se détériorer dans une enceinte confinée, telle qu'une machine à pain, ils ne doivent être utilisés que pour des pains cuits immédiatement. Pour ces aliments, la programmation en départ différé est donc à éviter.

2. Le maître mot, la température ambiante

Assurez-vous que tous les ingrédients soient à température ambiante avant leur mise en place dans la cuve. La machine doit elle aussi être à température de service. Si nécessaire, attendez quelques instants.

3. Le respect du dosage des ingrédients

Il est recommandé de respecter les prescriptions en matière de dosage de chaque produit constitutif quelle que soit la recette choisie.

D'où la nécessité d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et la cuillère doseuse livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peuvent être nécessaires en fonction des ingrédients ou des recettes).

4. Les liquides avant les solides

Il est important de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait...) dans la cuve avant les éléments solides/secs (sucre, sel, lait en poudre...).

L'ordre de mise en place des ingrédients indiqués dans chaque recette tient compte de cette recommandation.

5. La farine comme ingrédient tampon

Mettez environ la moitié de la quantité de farine après les ingrédients liquides/humides et répartissez-la uniformément.

Ajoutez ensuite les éléments solides/secs.

Ainsi, ces derniers sont isolés des produits liquides.

6. La levure en bon dernier

Assurez-vous que la levure soit toujours placée en dernier et prenez garde à ne jamais la mettre en contact direct avec le sucre, le sel…

L'idéal étant d'utiliser la deuxième moitié de farine pour créer une couche de séparation entre les autres ingrédients et la levure.

7. La mise en place d'ingrédients spécifiques

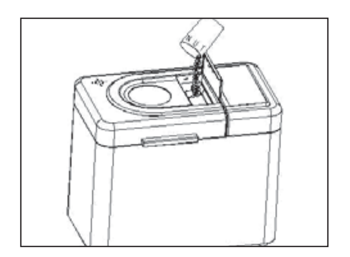
Certaines recettes nécessitent la mise en place d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat…).

Votre machine est équipée d'un distributeur automatique d'ingrédients spéciaux qui intègre les ingrédients dès que le signal sonore dédié retentit.

Pour profiter du distributeur automatique, nous vous suggérons de mettre les ingrédients spéciaux dans le distributeur automatique, en même temps que vous placez les ingrédients fondamentaux (eau, lait, sucre, sel…) dans la cuve.

Important : le distributeur automatique est activable pour tous les programmes sauf "Confiture" et "Cuisson".

Pour activer le distributeur automatique, appuyez sur la touche "Distributeur" jusqu'à ce que le voyant "Distributeur" s'allume.



Chaque pression sur la touche "Distributeur" vous fait passer de l'allumage à l'extinction du voyant distributeur.

Voyant distributeur allumé = fonction "Distributeur automatique" activée

Voyant distributeur éteint = fonction "Distributeur automatique" inactivée

Si vous ne souhaitez pas utiliser le distributeur automatique d'ingrédients spéciaux, mettez les ingrédients spéciaux dans la cuve en même temps que les ingrédients fondamentaux, en suivant les principes de base : c'est-à-dire avant la première couche de farine s'il s'agit d'ingrédients liquides (miel, jus de citron…) et avant la deuxième couche de farine s'il s'agit d'ingrédients solides (raisins secs, graines de sésame…).

Remarques :

- Vous pouvez aussi choisir d'ajouter les ingrédients spéciaux en cours de pétrissage, dès que le signal sonore dédié retentit. L'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice.
- Lors de la cuisson en départ différé, les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

8. Le programme fini, défournez le pain...

Il est préférable de retirer le pain aussitôt que la machine a terminé la cuisson à moins de profiter de la fonction "Maintien au chaud" pendant une heure après la fin de la cuisson.

Autrement, il conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaisser légèrement et d'être moins croustillant.



avant la première mise en service

- Avant la première mise en service, nous vous conseillons de laver la cavité (10), la cuve (12) et le pétrin (13). Pour cela, suivez les instructions de la Rubrique "Nettoyage et entretien".
- Sélectionnez le programme "Cuisson" et faites cuire à vide pendant 15 minutes.

  Remarque : lors de la première utilisation, il se peut que la machine dégage de légères fumées. Ce phénomène, tout à fait normal, est dû à l'effet de la première mise en chauffe sur les éléments contenus dans la cavité de la machine.
- Laissez ensuite refroidir la cavité (10), la cuve (12) et le pétrin (13 et nettoyez à nouveau ces éléments.

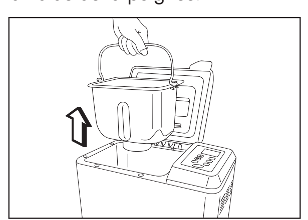


mise en service

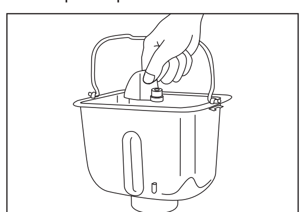
- Assurez-vous que l'appareil soit débranché.

Etape 1 - La préparation de la cuve

- Ouvrez le couvercle (1).
- Retirez la cuve (12) de la cavité (10) en la tirant vers le haut à l'aide de la poignée.



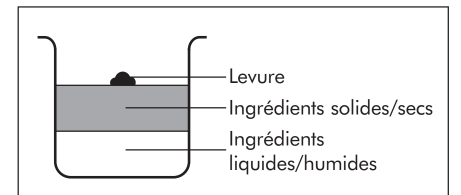
- Emboîtez le pétrin autorabattable (13) autour de l'axe d'entraînement (11) situé au fond de la cuve (12) et assurez-vous que la pale soit orientée vers le haut.



Etape 2 - La mise en place des ingrédients

Dans la cuve :

- Placez les différents ingrédients “classiques” de votre recette dans la cuve (12) en respectant les recommandations 1 à 8 stipulées dans la rubrique précédente “Conseils pratiques”.
- La liste et le schéma suivants reprennent l’ordre général des ingrédients à respecter :
  1. Le beurre/L'huile
  2. Les oeufs
  3. L'eau/Le lait
  4. Les ingrédients spécifiques liquides
  5. La farine (première moitié)
  6. Le sucre
  7. Le sel
  8. Le lait en poudre
  9. Les ingrédients spécifiques solides
  10. La farine (deuxième moitié)
  11. La levure



Remarque : utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d’ingrédients.

Important : Coupez finement les ingrédients pour faciliter le pétrissage.

Dans le distributeur automatique d’ingrédients :

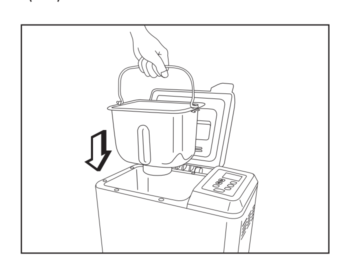
- Pour profiter du distributeur automatique d’ingrédients spéciaux de votre machine, placez avant le début de la cuisson, les ingrédients dans le distributeur prévu à cet effet (cf. Rubrique “Conseils pratiques”, point 7).
- Sélectionnez ensuite la fonction “Distributeur automatique” en appuyant sur la touche “Distributeur”, jusqu’à ce que le voyant “Distributeur” s’allume.

  Voyant distributeur allumé = fonction “Distributeur automatique” activée

  Voyant distributeur éteint = fonction “Distributeur automatique” inactivé

Etape 3 - La mise en place de la cuve

- Essuyez délicatement le rebord de la cuve (12) pour éviter que d’éventuels dépôts ne tombent au fond de la cavité (10) lorsque la machine est en fonction.
- Remettez la cuve (12) en place en la calant correctement dans l’embase située au fond de la cavité (10).



Important : si la cuve (12) n’est pas correctement positionnée, le pétrin (13) ne tourne pas.

- Refermez le couvercle (1).
- Branchez le cordon d’alimentation (9).

  Aussitôt l’écran digital affiche “0:00” en clignotant et un bref signal sonore retentit.

  La machine est maintenant prête à être configurée.

Etape 4 - La configuration de la machine pour la réalisation de recettes préprogrammées

- Appuyez sur la touche “Recette”, ou “Mémoire” :
  - L’appui sur “Recette” provoque l’affichage de la configuration standard d’usine, c’est-à-dire “Normal” - “Moyen” - “1250 g” (tous ces paramètres sont explicités dans les prochaines sous-rubriques).
  - L’appui sur “Mémoire” visualise la configuration personnelle que vous avez mémorisée vous-même (lors de la première mise en service, c’est la configuration standard d’usine qui est affichée).
- Pour configurer votre préparation, il faut systématiquement sélectionner :
  - une recette préprogrammée
  - un poids de pain
  - un mode de cuisson

Important : programmez toujours la “Recette” avant le “Mode” et le “Poids”, sinon les sélections, autres que celles par défaut, ne sont pas prises en compte.
Le fait de passer à la touche suivante valide le choix de la précédente.

- Lors de chaque appui de touche, l’écran affiche la durée totale de préparation (hors durée de maintien au chaud).

A) Le choix de la recette préprogrammée

- Votre machine à pain dispose de 15 recettes préprogrammées qui vous permettent de préparer toutes les recettes possibles et imaginables.
- La machine est livrée avec 25 fiches d'idées "recettes" mais vous pouvez en créer autant que vous le souhaitez.
- Chaque pression sur la touche "Recette" vous fait passer d'une recette préprogrammée à l'autre, dans l'ordre suivant :

1. "Normal" :

C'est le programme le plus couramment utilisé pour préparer les pains à base de farine blanche.

De plus, il garantit un bon résultat dans la majorité des autres cas.

2. "Normal rapide" :

Sélectionnez ce programme en cas de manque de temps. La préparation entière prendra environ 2 heures au lieu de plus de 3 heures. Il permet aussi de réaliser du pain à partir de préparations du commerce toutes prêtes pour pâte à pain.

3. "Complet" :

On utilise cette recette pour faire des pains avec de la farine plus lourde (ex : farine de blé complète, farine de seigle…) pour lesquels la pâte nécessite un temps initial de préchauffage pour améliorer le processus de levée.

Remarque : pendant la phase de préchauffage, ne soulevez pas le couvercle (1) afin de conserver la température dans la cavité. Les pains réalisés avec ces farines sont en général légèrement plus ramassés que ceux à base de farine blanche.

4. "Complet rapide" :

Pour gagner du temps tout en conservant un résultat correct du pain à base de farine lourde.

En sélectionnant ce programme, la durée de levée est raccourcie.

Il se peut que la taille finale du pain soit plus petite qu'avec la recette précédente.

Comme pour la recette "Normal rapide", ce programme permet aussi, en alternative, de réaliser du pain à partir de préparations du commerce toutes prêtes pour pâte à pain.

5. "Sucré" :

Recommandé pour la préparation de pains sucrés tels que pain au chocolat, pain aux raisins, etc.

En effet, ce programme cuit le pain à une température plus basse afin de minimiser le dorage des pâtes contenant plus de sucre.

6. "Sucré rapide" :

Permet de réaliser des pains sucrés en gagnant une heure par rapport au programme précédent.

7. "Français" :

Ce programme constitue une alternative à la recette "Normal" pour la préparation de pain à base de farine blanche ou de mélange farine blanche et complète. Il génère une croûte plus croustillante et il est particulièrement adapté aux pains contenant peu de matière grasse et de sucre.

8. "Français rapide" :

Comme le programme "Sucré rapide", celui-ci permet d'économiser une heure par rapport au programme "Français".

9. "Sans gluten" :

Cette recette est particulièrement appréciée des personnes ne tolérant pas le gluten.

10. "Super rapide" :

Pour les pressés, cette recette permet de réaliser du pain en un peu plus d'une heure.

N'utilisez ce programme qu'en alternative à la recette "Normal" ou à une variante de celle-ci.

Il saute en effet certaines phases de fermentation et par conséquent génère un pain qui a tendance à moins lever.

Nous vous recommandons d'ajouter davantage de levure et de sucre que les quantités indiquées dans les fiches recettes.

11. "Cake" :

Ce mode de préparation est adapté à la réalisation de mets à base de levure chimique.

Cependant, les cakes préparés avec ce programme sont moins hauts, plus compacts et moins légers que lorsque la pâte est mélangée dans un bol mixeur dédié.

Cette recette ne donne ni le choix du degré de brunissage de la croûte ni celui du poids.

12. "Confiture" :

Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison.

Veillez à retirer les pépins et noyaux des fruits avant de les mettre dans la cuve (12). Ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.

13. "Pâte à pizza" :

Idéal pour préparer la pâte pour un fond de pizza.

Ce programme pétrit la pâte et procède à sa levée dans des durées spécialement adaptées au fond de pizza.

14. "Pâte" :

Pour préparer une pâte à brioche, à petits pains… qui sera ensuite mise en forme à la main et cuite dans un four traditionnel.

Une première levée est réalisée en machine mais il est nécessaire de procéder à une deuxième phase de levée hors machine, après le façonnage.

15. "Cuisson" :

Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson de 15 minutes à 2 heures après un cycle complet.

Il peut aussi être utilisé pour réchauffer et rendre plus croustillants des pains déjà cuits et refroidis.

- Par défaut, la durée affichée est de 50 minutes.
- Pour définir la durée effective de cuisson supplémentaire, appuyez sur l'une des flèches de la fonction "Minuterie" jusqu'à affichage de la valeur souhaitée.

Remarque : vous trouverez en fin de notice, page 24, un tableau récapitulatif des temps de préparation pour les recettes préprogrammées qu'il vous est possible de sélectionner.

B) Le choix du dorage

- La touche "Mode" vous permet de choisir le degré de dorage de la croûte :
  - Clair pour une croûte moelleuse et pâle
  - Moyen pour une croûte beige, cuisson intermédiaire
  - Foncé pour une enveloppe croustillante et ferme
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un paramètre à l'autre.
- Le mode affiché par défaut est "Moyen".

Remarque :

- Indépendamment de la touche "Mode", la couleur finale de la croûte dépend fortement des ingrédients utilisés.
- Vous n'avez pas le choix du dorage pour les recettes préprogrammées : "Super rapide", "Cake", "Confiture", "Pâte à pizza", "Pâte" et "Cuisson".

C) Le choix du poids du pain

- La touche "Poids" vous permet de sélectionner le poids effectif de votre pain qui est le reflet de la quantité d'ingrédients introduits dans la cuve (12).
- Vous avez le choix entre 3 valeurs différentes :
  - 750 g
  - 1000 g
  - 1250 g
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un poids à l'autre.
- Le poids affiché par défaut est de "1250 g".

Remarque : vous n'avez pas le choix du poids pour les recettes préprogrammées : "Cake", "Confiture", "Pâte à pizza", "Pâte" et "Cuisson".

D) L'utilisation de la minuterie

- Avec votre machine à pain, vous avez la possibilité de programmer un départ différé de votre recette jusqu'à une durée maximale de 13 heures.

Remarques :

- La minuterie n'est pas utilisable pour les recettes préprogrammées : "Super rapide" et "Confiture".
- En départ différé, les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

1. Pour les recettes préprogrammées de pain, "Cake" et "Pâte" :

- Pour afficher la durée effective, appuyez sur l'une des flèches de la fonction "Minuterie" jusqu'à visualisation de la valeur souhaitée. Chaque pression, vers le haut ou le bas, augmente ou diminue respectivement le temps par intervalle de 10 minutes.

  Important : le temps inscrit sur l'écran d'affichage est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête (temps de cuisson inclus).

  Exemple : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt à être défourné le lendemain à 7h00. Il vous suffit de compter le nombre d'heures entre 20h30 et 7h00, soit 10 heures et 30 minutes. Il faut donc afficher 10:30 à l'écran.

Important : lors de l'utilisation de cette fonction, ne choisissez que des recettes à base d'ingrédients non périssables ou remplacez les aliments frais par des produits non périssables (ex. remplacez le lait frais par du lait en poudre). Par conséquent, produits laitiers, œufs, levure de boulangerie fraîche… sont à exclure.

2. Pour les recettes "Cuisson" :

- Après la sélection de la durée de cuisson, mémorisez la par un appui long sur la touche "Mémoire" jusqu'à l'enclenchement du signal sonore.
- Appuyez aussitôt sur l'une des flèches de la fonction "Minuterie" jusqu'à visualisation de la valeur souhaitée du départ différé.

Etape 5 - Le démarrage et le suivi des opérations

Le démarrage peut se faire en départ immédiat ou différé.

A) En départ immédiat

- Appuyez sur la touche "Marche". L'éclairage continu du voyant "En marche" vous informe du démarrage de la machine.

Remarques :

- le temps affiché se décompte, au fur et à mesure, de l'avancement et vous permet donc de connaître à tout moment la durée restante jusqu'à la fin de cuisson.
- le clignotement du ":" horaire vous informe du bon fonctionnement de l'appareil.
- dès que la machine est en fonction, toutes les touches sont inactives, sauf la commande "Arrêt".

• L'écran vous indique aussi l'opération en cours, à savoir : "Préchauffage", "Pétrissage", "Levée" ou "Cuisson".

Remarques :

- Les recettes de base intégrant un temps de préchauffage sont "Complet", "Complet rapide" et "Confiture".
- En phase de préchauffage, la cavité (10) monte en température sans que les ingrédients soient mélangés.

• Le voyant "En marche" reste éclairé en continu jusqu'en fin de cuisson et bascule aussitôt en clignotement pour vous indiquer le démarrage de la phase "Maintien au chaud".

Remarque : la phase de "Maintien au chaud" dure 60 minutes. Elle est effective pour toutes les recettes préprogrammées, sauf : "Super rapide", "Confiture", "Pâte à pizza" et "Pâte".

Important : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors des phases de levée et de cuisson. Cela perturberait la chaleur accumulée dans la cavité (10).

B) En départ différé

• Si vous avez opté pour un départ différé, appuyez sur la touche "Marche" pour lancer le processus. Pour vous informer du démarrage du cycle, le voyant "En marche" s'éclaire. Le double point ":" horaire clignote et le temps affiché se décompte pour vous indiquer à tout moment la durée restante.

Remarques :

- Durant toute la durée du départ différé, la cavité (10) est préchauffée pour conserver les ingrédients à bonne température
- Les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

Etape 6 - Le pétrissage

• L'opération de pétrissage se décompose en 2 phases qui se caractérisent par un style de pétrissage spécifique (durée plus ou moins longue, pétrissage saccadé ou continu, etc.).

Conseil : durant le pétrissage, nous vous recommandons, de temps à autre, de vérifier la qualité du mélange par le hublot de contrôle (4). Si les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins de la cuve) :

- ouvrez le couvercle (1) et raclez les bords de la cuve (12) afin d'agglutiner les ingrédients restants à la pâte.
- rabattez aussitôt le couvercle (1).

A) Rajout automatique d'ingrédients spéciaux

• Si votre recette demande l'intégration d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat…), nous vous recommandons de les placer avant le démarrage des opérations dans le distributeur automatique d'ingrédients (3), (cf. Rubrique "Conseils pratiques", point 7).

• Cependant, vous pouvez aussi choisir de les ajouter en cours de pétrissage, dès que le signal sonore dédié retentit.
Ce signal se déclenche avant la fin du 2ème pétrissage. Il s'agit d'un signal répétitif qui dure plusieurs secondes.

B) Rajout manuel d'ingrédients spéciaux

Remarques :

- l'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice.
- le signal sonore est supprimé lors de la cuisson en départ différé.

1. Pour rajouter peu d'ingrédients :

(Exemple : les quantités indiquées dans les fiches recettes).

• Soulevez simplement le couvercle (1) sans appuyer sur aucune touche du panneau de commandes (6).

• Le pétrissage n'étant pas interrompu, ajoutez sans tarder les aliments qui se mélangent directement avec la pâte.

• Refermez aussitôt le couvercle (1) pour éviter la perte de chaleur accumulée dans la cavité (10).

2. Pour rajouter davantage d'ingrédients :

(Exemple : pour un pain farci).

• Débranchez votre machine à pain en retirant le cordon d'alimentation (9) de la prise électrique.

Important : n'appuyez en aucun cas sur la touche "Arrêt" car cela annulerait la programmation en cours.

• Ouvrez le couvercle (1) et attendez l'arrêt complet du pétrin (13).

• Sortez la pâte de la cuve (12) et étalez-la sur une surface plane.

• Ajoutez-y la garniture (ex. : huile d'olive, basilic, romarin et 1/3 de tasse de fromage de fêta).

• Roulez la pâte à nouveau en boule et remettez-la dans la cuve (12), en vous assurant que le pétrin autorabattable (13) est en position haute.

• Rebranchez le cordon d'alimentation (9).

<u>Important</u> : dès que l'appareil est débranché, la durée de la mémoire est de 60 minutes. Il est donc impératif de reconnecter la machine dans cet intervalle de temps. La recette continue ainsi à s'effectuer où elle en était restée.

Etape 7 - La levée

- Dès que le pétrissage est terminé, la levée démarre.

<u>Important</u> : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de cette opération.

- En fonction de la recette présélectionnée, vous avez jusqu'à 3 phases de levée et jusqu'à 2 phases de mise en forme intermédiaire. Durant la (les) phase(s) de mise en forme, la machine procède à un pétrissage de très courte durée afin de faire retomber la pâte pour qu'elle lève d'autant mieux lors de la levée suivante.

<u>Remarque</u> : en guise de vérification par le hublot (4), le pain est censé arriver légèrement sous le bord de la cuve (12) en fin de levée. Pour les recettes rapides, le pain sera plus petit, mais il continuera à lever pendant la cuisson.

Etape 8 - La cuisson

- Dès que la levée est terminée, la cuisson proprement dite démarre.

<u>Important</u> : comme lors de la levée, ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de la cuisson.

- Dès que la machine arrive en fin de cuisson, quelques bips sonores retentissent :
  - Pour toutes les recettes préprogrammées sauf "Super rapide", "Confiture", "Pâte à pizza", "Pâte", le voyant "En marche" se met aussitôt à clignoter pour vous indiquer le démarrage de la phase "Maintien au chaud".

  <u>Remarque</u> : tant que vous n'appuyez pas sur la touche "Arrêt", la fonction "Maintien au chaud" reste active pendant 60 minutes maximum. La température dans la cavité diminue alors progressivement.

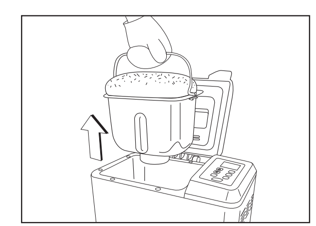
  Dès que la fonction de maintien au chaud est terminée, un signal sonore saccadé retentit pour vous prévenir et l'écran affiche "0:00".

  - Pour les programmes "Super rapide", "Confiture", "Pâte à pizza" et "Pâte", la préparation est désormais terminée. Comme dans le cas de figure précédent, un signal sonore saccadé retentit et l'écran affiche "0:00".
- Lorsque l'appareil est entièrement à l'arrêt, débranchez aussitôt le cordon d'alimentation (9) et soulevez le couvercle (1), en prenant garde au dégagement de vapeur à l'ouverture.

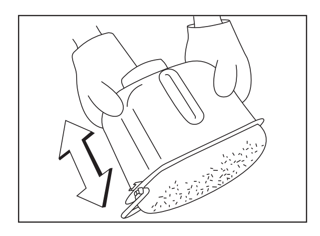
<u>Remarque</u> : de façon plus générale, vous pouvez forcer l'arrêt du fonctionnement de la machine à tout instant. Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes jusqu'au déclenchement du bip sonore.
Dès lors, le voyant "En marche" s'éteint et la configuration standard d'usine ("Normal" - "Moyen" - "1250 g") réapparaît à l'écran.

Etape 9 - Le démoulage

- Si vous avez réalisé du pain (avec ou sans maintien au chaud), nous vous recommandons vivement de le retirer de la cuve (12) dès qu'il est terminé. Sinon, il conserve trop d'humidité, risque de s'affaisser et d'être moins croustillant.
- Pour défourner et démouler votre préparation, opérez de la manière suivante :
  - prenez des gants de protection ou des maniques et retirez la cuve (12) à l'aide de la poignée.



  - maintenez la cuve (12) à l'envers au-dessus du plan de travail en le secouant délicatement pour en extraire la préparation.



<u>Remarques</u> :
- Ne mettez jamais la préparation ou la cuve (12) chaude en contact avec la surface externe de la machine ou sur une nappe en plastique.
- S'il arrivait que la préparation ne se détache pas immédiatement des parois anti-adhésives de la cuve (12), déplacez l'axe (11) en tournant doucement sa partie extérieure située sous la base de la cuve (12). Secouez à nouveau délicatement la cuve (12) jusqu'à libération de la préparation.
- Ne tapez jamais sur la cuve (12) pour démouler, le métal chaud risquerait de se déformer.

- En fonction de la préparation, déposez-la comme suit :
  - sur une grille métallique pour un pain ou un cake
  - dans un récipient à fond plat pour une pâte
  - dans une casserole ou un récipient à bord élevé pour la confiture

<u>Attention</u> : quelle que soit la recette, celle-ci est très chaude au moment du démoulage. Prenez garde à ne pas vous brûler et à ne pas la laisser à portée de mains tant qu'elle est chaude.

- Pour un pain ou un cake, laissez-le refroidir au moins 30 min avant de le couper.

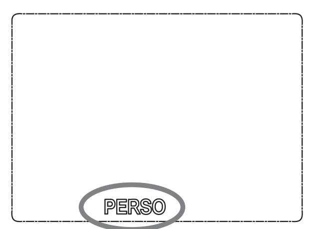
<u>Important</u> : gardez le couvercle (1) ouvert et laissez refroidir la machine pendant au moins 20 minutes avant de la réutiliser.
Si la cavité est encore trop chaude après ce laps de temps, l'écran affiche "- - H" pour vous en informer et empêche tout nouveau démarrage de cycle.
Dans ce cas, n'appuyez sur aucune touche et attendez le déclenchement d'un signal sonore bref. Dès ce signal, le clignotement "- - H" disparaît et la configuration précédemment demandée s'affiche. La machine est maintenant prête pour un nouveau cycle.



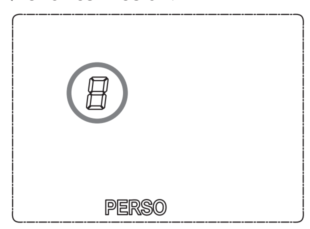
Avec votre machine à pain, il vous est possible de créer, à façon, vos propres recettes de pains et de cakes.
Vous trouverez ci-dessous : quelques informations générales, l'explicatif de la programmation d'une recette, la consultation d'une recette, la modification d'une recette, la suppression d'une ou de toutes les recettes personnalisées.

1. Quelques informations générales

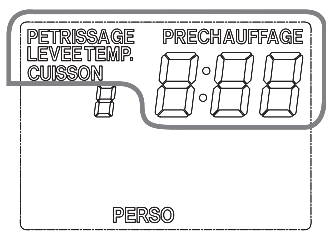
- La bibliothèque de recettes personnalisées est matérialisée par l'indication "PERSO" sur l'écran.



- Elle contient 10 recettes personnelles respectivement matérialisées par les indications "1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 0" sur l'écran.



- Chaque recette personnelle contient 5 cycles dont les valeurs ou les durées sont personnalisables et mémorisables. Ces cycles sont respectivement matérialisés par les indications "TEMP", "PRECHAUFFAGE", "PETRISSAGE", "LEVEE" et "CUISSON" sur l'écran.



- Par défaut, tous les paramètres des recettes personnelles sont vides, c'est-à-dire que toutes les valeurs associées aux 5 cycles sont à "0".
- La touche de sélection du poids ("Poids") n'est pas opérationnelle.

<u>Important</u> :
- **le poids final de la préparation résulte exclusivement du dosage choisi.**
- **le poids final doit être compris entre 500 et 1250 g.**

- Lorsque vous programmez des recettes personnelles, il est impératif de respecter des dosages raisonnables d'ingrédients et ne dépasser, en aucun cas, les quantités maximales suivantes :
  - 15 g de levure sèche en grains
  - 900 g de farine
  - dosage du liquide (eau ou lait, exprimés en ml), équivalent à 58% du poids de la farine (exprimé en g)
  - 300 g d'ingrédients spéciaux
- La touche de sélection du dorage de la croûte ("Mode") n'est pas opérationnelle.
- Le dorage est automatiquement prédéfini sur la position "Foncé".

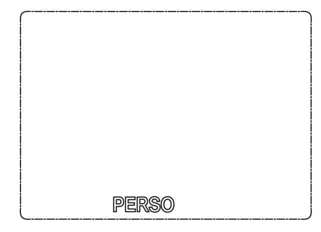
- Les fonctions suivantes sont sélectionnables :
  - Départ différé jusqu'à 13 heures
  - Distributeur automatique d'ingrédients
  - Fonction spéciale "Mémoire"

  Remarque : la fonction "Maintien au chaud" est sélectionnée d'office en fin de cuisson.
- **Pour connaître les durées sélectionnables de chaque cycle, reportez-vous à la Rubrique "Tableau indicatif des temps de préparation des recettes personnalisées", page 26, ou à la Rubrique "Mes recettes personnelles" du Livret de recettes, page 46.**

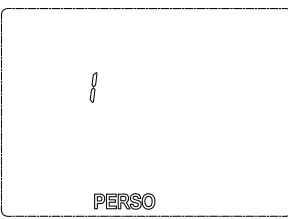
2. La programmation d'une recette personnalisée

(Exemple pour la personnalisation d'un pain d'environ 1000 g, à base de farines lourdes, affecté à la recette personnelle N°4).

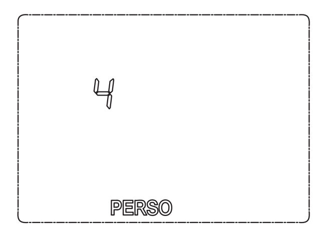
- Branchez votre appareil.
- Accédez à la bibliothèque en appuyant sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'à l'affichage de l'indication "PERSO" sur l'écran.



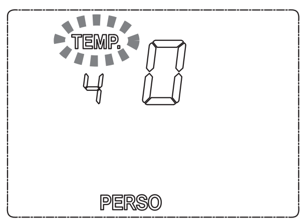
- Entrez dans la bibliothèque et accédez à la liste des recettes personnelles en appuyant 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'à l'affichage de l'indication "1" sur l'écran (correspond à la recette personnelle N°1).



  Remarque : par la suite, après programmation de plusieurs recettes personnelles, le numéro qui s'affiche en entrant dans la bibliothèque correspond soit à la dernière recette réellement utilisée soit à la dernière recette programmée.
- Dans notre exemple, sélectionnez la recette personnelle N°4 en appuyant brièvement sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'à l'affichage de l'indication "4" sur l'écran.



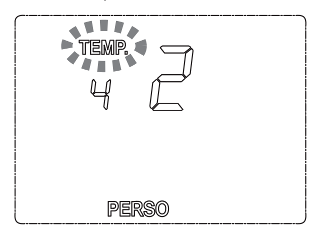
- Entrez dans la recette sélectionnée et accédez à la liste des cycles personnalisables en appuyant à nouveau, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'au clignotement de l'indication "TEMP." sur l'écran.



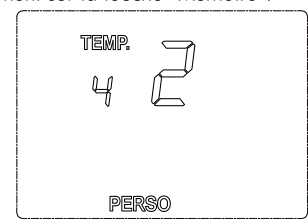
  Remarques :
  - Le clignotement vous indique qu'il est possible de modifier la valeur du paramètre.
  - Par défaut, la valeur affichée du cycle "TEMP." est "0".
- Sélectionnez le cycle de température adapté à votre préparation, en appuyant sur les touches "Minuterie" :

- "TEMP." = 0 : cycle vide (aucune préparation)
- "TEMP." = 1 : pains traditionnels composés principalement de farines blanches
- "TEMP." = 2 : pains composés principalement de farines lourdes (complètes)
- "TEMP." = 3 : pains spéciaux composés d'ingrédients sucrés
- "TEMP." = 4 : pains composés de farine sans gluten
- "TEMP." = 5 : cakes

Dans notre exemple, "TEMP." = 2



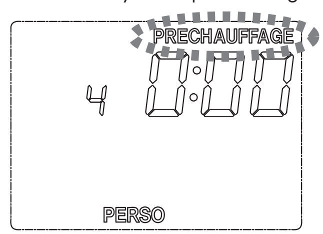
• Mémorisez le cycle de température en appuyant brièvement sur la touche "Mémoire".



Remarques :

- L'affichage fixe de l'indicateur "TEMP." confirme la prise en compte de la mémorisation.
- Si vous souhaitez modifier le cycle "TEMP." avant de basculer vers le prochain cycle, ré-appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" pour le faire à nouveau clignoter. Changez la valeur et mémorisez-la comme indiqué précédemment.

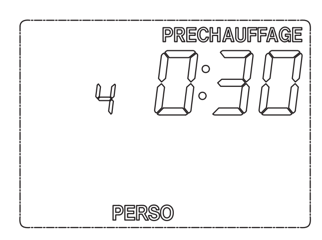
• Appuyez brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour accéder au cycle de préchauffage.



• Sélectionnez le temps de préchauffage souhaité, en appuyant sur les touches "Minuterie", et mémorisez-le en appuyant brièvement sur la touche "Mémoire".

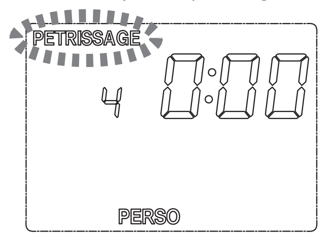
Remarque : le temps de préchauffage sélectionnable est indiqué dans la Rubrique "Tableau indicatif des temps de préparation des recettes personnalisée", page 26.

Dans notre exemple, "PRECHAUFFAGE" = 0:30



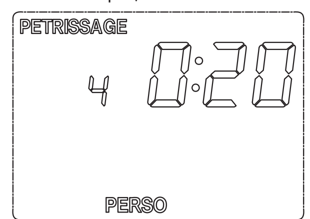
Remarque : si vous souhaitez modifier le cycle "PRECHAUFFAGE" avant de basculer vers le prochain cycle, ré-appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" pour le faire à nouveau clignoter. Changez la durée et mémorisez-la comme indiqué précédemment.

• Appuyez brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour accéder au cycle de pétrissage.



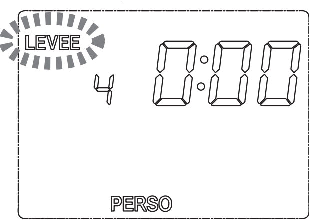
• Sélectionnez le temps de pétrissage souhaité, en appuyant sur les touches "Minuterie", et mémorisez-le en appuyant brièvement sur la touche "Mémoire".

Dans notre exemple, "PETRISSAGE" = 0:20



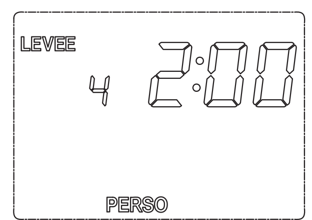
Remarque : si vous souhaitez modifier le cycle "PETRISSAGE" avant de basculer vers le prochain cycle, ré-appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" pour le faire à nouveau clignoter. Changez la durée et mémorisez-la comme indiqué précédemment.

• Appuyez brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour accéder au cycle de levée.



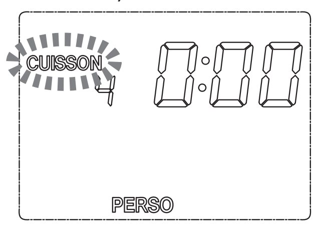
• Sélectionnez le temps de levée souhaité, en appuyant sur les touches "Minuterie", et mémorisez-le en appuyant brièvement sur la touche "Mémoire".

Dans notre exemple, "LEVEE" = 2:00



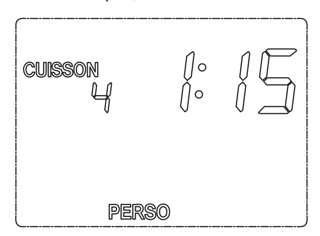
Remarque : si vous souhaitez modifier le cycle "LEVEE" avant de basculer vers le prochain cycle, ré-appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" pour le faire à nouveau clignoter. Changez la durée et mémorisez-la comme indiqué précédemment.

- Appuyez brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour accéder au cycle de cuisson.



- Sélectionnez le temps de cuisson souhaité, en appuyant sur les touches "Minuterie", et mémorisez-le en appuyant brièvement sur la touche "Mémoire".

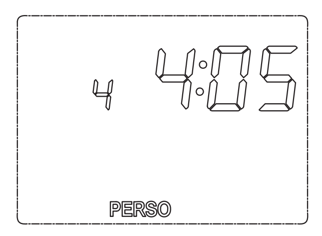
  Dans notre exemple, "CUISSON" = 1:15



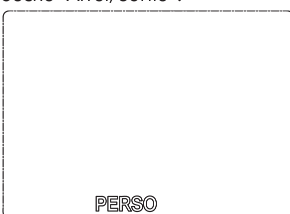
Remarque : si vous souhaitez modifier le cycle "CUISSON" avant de passer à la suite des opérations, ré-appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" pour le faire à nouveau clignoter. Changez la durée et mémorisez-la comme indiqué précédemment.

- Appuyez à nouveau brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour afficher la durée totale de la préparation et sortir automatiquement de la recette personnelle N°4.

  Dans notre exemple, la durée totale est de 4h05



- Votre préparation est désormais entièrement personnalisée et mémorisée.
- Sortez de bibliothèque en appuyant brièvement sur la touche "Arrêt/Sortie".



Remarque : pour rappeler, à tout moment, une recette personnelle, il vous suffit, comme indiqué précédemment, d'entrer dans la bibliothèque et d'utiliser la touche "Recette/Cycle" jusqu'à l'affichage du numéro de recette souhaité.

- Pour démarrer votre recette personnelle, sélectionnez son numéro et appuyez sur la touche "Marche".

  Important : lorsque vous êtes en cours de personnalisation, utilisez la touche "Arrêt/Sortie" avec précaution. En effet, chaque appui vous fait automatiquement remonter d'un niveau (du niveau "Cycles" vers le niveau "Recettes personnelles" et du niveau "Recettes personnelles" vers le niveau "Bibliothèque").

3. La consultation d'une recette personnalisée

- Pour consulter les paramètres d'une recette, accédez tout d'abord au numéro de recette souhaité, comme indiqué au point 2 ci-dessus.

  Remarques :
  - Les numéros de recettes préalablement personnalisées font toujours figurer la durée totale.
  - Les numéros de recettes non personnalisées (c'est-à-dire vides) n'affichent aucune durée.
- Appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'au clignotement de l'indication "TEMP." sur l'écran et affichage de la valeur précédemment mémorisée.
- Appuyez brièvement sur la touche "Recette/Cycle" pour faire défiler les paramètres liés aux cycles "Préchauffage", "Pétrissage", "Levée" et "Cuisson".
- Sortez de la recette en appuyant brièvement sur la touche "Arrêt/Sortie". La durée totale associée au numéro de recette s'affiche à nouveau.

4. La modification d'une recette personnalisée

- Pour modifier les paramètres d'une recette, accédez tout d'abord au numéro de recette souhaité, comme indiqué au point 2 ci-dessus.

Remarques :

- Les numéros de recettes préalablement personnalisées font toujours figurer la durée totale.
- Les numéros de recettes non personnalisées (c'est-à-dire vides) n'affichent aucune durée.

• Appuyez, 3 secondes au moins, sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'au clignotement de l'indication "TEMP." sur l'écran et affichage de la valeur précédemment mémorisée.

• Il vous est possible de modifier tout ou partie des paramètres.

Pour cela, faites les défiler en appuyant brièvement sur la touche "Recette/Cycle".

Pour ceux que vous souhaitez modifier, réajustez le temps souhaité grâce aux touches "Minuterie" et mémorisez par appui bref sur la touche "Mémoire", comme indiqué au point 2 ci-dessus.

Remarque : si vous modifiez le cycle de température "TEMP.", les durées des cycles "Préchauffage", "Pétrissage", "Levée" et "Cuisson" basculent automatiquement sur "0:00".

• Après visualisation ou modification du dernier cycle (c'est-à-dire "Cuisson"), la nouvelle durée totale s'affiche.

4. La suppression d'une ou de toutes les recettes personnalisées

A) La suppression d'une ou plusieurs recettes personnalisées

• Sélectionnez son numéro, accédez au cycle de température "TEMP." et mémorisez la valeur "0".

Les durées des cycles "Préchauffage", "Pétrissage", "Levée" et "Cuisson" basculent automatiquement sur "0:00" pour confirmer la suppression de la recette.

• Procédez de la même manière pour les autres recettes que vous souhaitez supprimer.

B) La suppression de toutes les recettes personnalisées

• Accédez à la bibliothèque en appuyant sur la touche "Recette/Cycle" jusqu'à l'affichage de l'indication "PERSO" sur l'écran.

• Appuyez simultanément sur les 2 touches "Minuterie", pendant 10 secondes au moins, jusqu'au déclenchement d'un signal sonore saccadé, suivi du clignotement de l'ensemble des paramètres personnalisables.

• Dès que l'écran n'affiche plus que l'indication "PERSO", toutes les recettes ont été supprimées.

Fonction spéciale "mémoire"

Votre machine à pain est équipée d'une fonction spéciale "Mémoire" qui vous permet de mémoriser la configuration la plus couramment utilisée ou votre recette préférée (préprogrammée ou personnalisée.

Fini les défilements successifs et les sélections intempestives de paramètres, une pression de touche suffit et votre programme mémorisé est validé.

Remarques :

- La minuterie pour le départ différé n'est pas mémorisable.
- Le distributeur automatique d'ingrédients ne peut être activé avec la fonction "Mémoire".

1. Pour une recette préprogrammée

Pour réaliser la mise en mémoire, procédez de la manière suivante :

• Sélectionnez la recette, le poids et le mode de dorage, comme expliqué dans l'étape 4 de la Rubrique "Mise en service".

• Appuyez quelques secondes sur la touche "Mémoire" et attendez la fin du signal sonore saccadé avant de la relâcher.

• La configuration est désormais mémorisée.

2. Pour une recette personnalisée

Pour réaliser la mise en mémoire, procédez de la manière suivante :

• Sélectionnez le numéro de recette comme expliqué dans la Rubrique "Bibliothèque de recettes personnalisées".

• Appuyez quelques secondes sur la touche "Mémoire" et attendez la fin du signal sonore saccadé avant de la relâcher.

• La configuration est désormais mémorisée.

Pour rappeler la mémoire, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche "Mémoire" et la machine se met automatiquement en configuration.

sécurités astucieuses

Votre machine est dotée d'une sécurité "Coupure secteur" et d'une sécurité "Températures".

1. La sécurité "Coupure secteur"

- Alors que l'appareil est en fonction, vous avez la possibilité de débrancher le cordon d'alimentation (9), pendant 60 minutes au maximum, tout en gardant tous les paramètres actifs.

  Ceci est utile lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau de votre tableau électrique d'habitation.
  Ceci est aussi très pratique lorsque vous souhaitez déplacer votre machine et que vous êtes obligé de la débrancher pour la rebrancher ailleurs.

Remarque : lors de l'arrêt momentané de la machine, la cavité baisse progressivement en température.
Si vous avez le choix, faites en sorte de minimiser ce laps de temps.

2. La sécurité "Températures"

La double sécurité thermique a pour but de vous garantir systématiquement un démarrage dans les bonnes conditions de température, facteur essentiel pour la réussite de vos recettes.

- Si l'écran affiche "- - H", la cavité est encore trop chaude à cause de la préparation précédente et le démarrage d'une nouvelle préparation est refusé.
- Si l'écran indique "- - L", la cavité est trop froide (ex. : la machine était rangée dans une endroit trop frais) et la préparation ne peut démarrer.

Dans les deux cas, n'appuyez sur aucune touche et attendez le déclenchement d'un signal sonore bref. Dès ce signal, le clignotement "- - H" ou "- - L" disparaît et la machine est prête pour un nouveau cycle.

nettoyage et entretien

- Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que votre appareil soit débranché. Laissez complètement refroidir l'appareil et ses accessoires.
- N'utilisez jamais de produits à récurer, de matériels abrasifs ou de détergents agressifs.
- Après nettoyage, essuyez les parties concernées. Attendez que l'ensemble de la machine et des accessoires soient entièrement secs avant de la remonter et de la réutiliser.

1. Le nettoyage de la cuve

- Passez la cuve (12) sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez la paroi intérieure ainsi que l'axe d'entraînement (11) avec une éponge ou un chiffon doux.

Remarque : prenez garde à ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre l'intérieur de la cuve (12). Si l'extérieur devait être souillé, vous pouvez utiliser du produit vaisselle.

- Si le pétrin (13) ne se retire pas de l'axe d'entraînement (11), versez une quantité d'eau tiède ou chaude suffisante pour recouvrir la lame. L'eau va ramollir les résidus collés. Le pétrin (13) pourra alors être aisément enlevé.

Important : ne nettoyez jamais la cuve (12) au lave-vaisselle.

2. Le nettoyage du pétrin

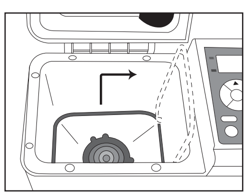
- Passez le pétrin (13) sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez-le à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Remarque : le pétrin (13) étant lui-même recouvert d'un revêtement anti-adhésif, prenez soin de ne pas l'abîmer par un quelconque objet pointu ou coupant.

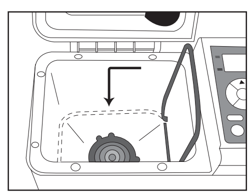
3. Le nettoyage de la cavité

Grâce au système exclusif de résistance relevable, le nettoyage de la cavité (10) de votre machine à pain est considérablement facilité.

- Nettoyez les parois verticales de la cavité (10) à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
- Relevez la résistance (7) en position verticale jusqu'à passer le point ferme de maintien.



- Nettoyez de même le fond de la cavité (10).
- Rabaissez, sans forcer, la résistance (7) en position horizontale.



- Si la saleté est finalement plus coriace, frottez avec un peu de liquide vaisselle placé sur le chiffon et rincez ensuite avec le chiffon légèrement mouillé à l'eau, jusqu'à disparition complète du produit vaisselle.

Remarque : faites particulièrement attention à la résistance relevable (7) qui se trouve en périphérie basse de la cavité (10). Celle-ci ne doit en aucun cas être endommagée.

4. Le nettoyage de l'appareil

- Le couvercle (1), le distributeur d'ingrédients (3), le panneau de commandes (6) et le corps (8) peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
  Vous pouvez si nécessaire retirer entièrement le couvercle en l'ouvrant au maximum et en le tirant vers le haut.
- L'intérieur du couvercle (1) peut être lavé à l'aide d'une éponge et de produit vaisselle. Rincez avec un chiffon légèrement humide et essuyez soigneusement.

recommandations générales

- Pendant la phase de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Ceci est une simple suggestion et non une obligation, mais cela vous permettra d'améliorer, le cas échéant, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante :
  - si elle est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
  - si elle est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
- La consistance finale du pain est non seulement tributaire de la qualité des ingrédients mais aussi de leurs conditions d'utilisation, de la manière de les disposer dans la cuve et de facteurs liés à l'environnement (variations de température, taux d'humidité de l'air…).
  C'est pour cette raison qu'il est impossible d'avancer une cause unique pour expliquer un éventuel résultat insatisfaisant du pain.
- Tous les pains ne lèvent pas de la même façon. Leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients que vous y mettez. Des farines lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus ramassé que des farines légères. De plus, les farines et levures de marques différentes influencent aussi le résultat.
- Le pain que vous réalisez ne contient aucun agent conservateur, il a donc une durée de consommation courte. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée.

Dans le tableau suivant "Guide de contrôle et de dépannage", vous trouverez une liste de points à vérifier si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes ou si votre machine ne semble pas fonctionner comme indiqué dans la présente notice.

Remarque : de façon générale, respectez toujours au préalable les consignes et astuces explicitées dans les Rubriques "Conseils pratiques", "Recommandations générales" et "Guide de contrôle et de dépannage" de la présente notice.

caractéristiques techniques

Puissance :	820 W
Tension d'utilisation :	230 V ~ 50 Hz
Poids :	8,3 kg
Dimensions :	L 400 x H 335 x P 260 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



guide de contrôle et de dépannage

causes :			anomalies (fonctionnement ou résultat) L'appareil ne fonctionne pas / Le pétrissage ne s'effectue pas ou mal	De la fumée sort de la machine / On sent une odeur de brûlé	Le pain lève trop	Le pain s'affaisse	Le pain ne lève pas suffisam-ment	Le pain est trop sec	Le pain a trop de trous	Le pain n'est pas assez cuit au centre / Le pain est cuit de façon irrégulière	Les côtés du pain sont ramollis / La base est humide	Les tranches de pain sont irrégulières et collantes	Le pain a tendance à s'émietter	La croûte est trop dure
Paramètres fonctionnels		1. Alimentation coupée	x											
		2. Température de la cavité trop élevée (Affichage du symbole --H ou -HI)	x											
		3. Température de la cavité trop basse (Affichage du symbole --L ou -LI)	x											
		4. Ecran affiche le symbole ¯00 ou _00	x											
		5. Pétrin mal mis en place	x											
		6. Cuve mal mise en place	x											
		7. Sélection de la recette préprogrammée "Confiture"	x											
		8. Préparation déborde et coule sur l'élément chauffant		x										
		9. Couvercle ouvert durant la phase de levée ou de cuisson				x	x							
		10. Cuisson insuffisante								x				
		11. Pain laissé trop longtemps dans la machine après la fin du programme									x			
		12. Pain coupé trop tôt après la cuisson (l'humidité résiduelle n'a pas eu le temps de s'échapper)										x		
Problèmes de dosage	Eau	13. Pas assez					x	x						
		14. Trop			x	x			x	x	x			
	Farine	15. Pas assez				x								
		16. Trop			x		x	x						
	Levure	17. Pas de levure					x							
		18. Pas assez					x							
		19. Trop			x	x			x					
	Sel	20. Pas assez											x	
	Sucre	21. Trop			x									x
Problèmes d'ingrédients		22. Beurre non adapté à la recette												x
		23. Utilisation d'édulcorants à la place du sucre					x							
		24. Mauvais type de farine				x	x							
		25. Ingrédients utilisés différents de ceux recommandés				x	x							
		26. Mauvais type de levure					x							
		27. Levure entrée en contact avec l'eau avant le pétrissage					x							
		28. Utilisation de levure non fraîche					x							
		29. Température de l'eau trop élevée ou trop basse					x							
		30. Ingrédients trop chauds ou trop froids					x							

guide de contrôle et de dépannage (suite)

solutions :	
1.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
2.	Soulevez le couvercle et laissez refroidir la machine jusqu'à disparition des symboles --H ou -HI.
3.	Placez la machine à température ambiante et attendez la disparition du symbole --L ou -LI.
4.	La machine nécessite une intervention dans un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
5.	Positionnez correctement le pétrin autour de l'axe d'entraînement (cf. Etape 1, Rubrique "La préparation de la cuve").
6.	Emboîtez convenablement la cuve dans l'embase de la cavité (cf. Etape 3, Rubrique "La mise en place de la cuve").
7.	Une phase de préchauffage est incluse. Dès la fin du préchauffage, la cuisson démarre.
8.	Attendez que le programme se termine. Débranchez, laissez refroidir et nettoyez (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").
9.	Ne soulevez jamais le couvercle durant les phases de levée et de cuisson. Soulevez-le le moins longtemps possible durant les autres phases.
10.	Choisissez le dorage de croûte "Foncé" ou prolongez la cuisson à l'aide de la fonction "Cuisson".
11.	Sortez idéalement le pain dès la fin du programme et placez-le sur une grille métallique.
12.	Laissez refroidir le pain correctement sur la grille métallique pendant au moins 30 minutes avant de le couper.
13. à 16.	Vérifiez la consistance de la pâte dès que le signal sonore "Insertion des ingrédients spécifiques" retentit. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante. En "Super rapide" la boule de pâte est davantage collante au touché.
	Si la pâte est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
	Si la pâte est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
17.	Mettez la quantité de levure indiquée dans les fiches recettes.
18.	Ajoutez un peu plus de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
19.	Diminuez légèrement la quantité de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
20.	Ajoutez un peu de sel.
21.	Diminuez légèrement la quantité de sucre. Répétez l'opération si nécessaire.
22.	Remplacez le beurre par de l'huile.
23.	Les édulcorants sont déconseillés. Utilisez toujours du sucre, du miel ou de la mélasse.
24.	Utilisez toujours la farine adaptée à chaque recette (ex. : type 55 pour la farine de blé blanche). Si elle est trop lourde, elle ne sera pas capable de maintenir la forme du pain.
25.	Utilisez toujours les ingrédients préconisés dans les fiches recettes ou dans la Rubrique "Ingrédients" de la présente notice. Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les avant de les ajouter à la préparation.
26.	Utilisez impérativement de la levure de boulangerie. Idéalement sous forme déshydratée instantanée (encore appelée levure sèche en grains) ou à défaut de la levure fraîche.
27.	Positionnez la levure en dernier dans la cuve après la 2ème couche de farine (cf. Etape 2, Rubrique "La mise en place des ingrédients").
28.	La levure doit être fraîche et à température ambiante.
29.	L'eau doit être tiède (environ 27°C), sauf pour la recette de base "Super rapide" où elle peut monter à 45°C.
30.	Tous les ingrédients (sauf l'eau) doivent être à température ambiante.

tableau récapitulatif des temps de préparation des recettes préprogrammées

Recette	Poids	Mode (1)	Minuterie max.	Temps de préparation (2)	Préchauffage	Pétrissage	Heure du signal sonore (3)	Levée	Cuisson	Maintien au chaud
Pain Normal	750 g	Clair	13h00	3h07	-	25 min	2h50	1h55	0h47	60 min
		Moyen	13h00	3h17	-	25 min	3h00	1h55	0h57	60 min
		Foncé	13h00	3h27	-	25 min	3h10	1h55	1h07	60 min
	1000 g	Clair	13h00	3h12	-	25 min	2h55	1h55	0h52	60 min
		Moyen	13h00	3h22	-	25 min	3h05	1h55	1h02	60 min
		Foncé	13h00	3h32	-	25 min	3h15	1h55	1h12	60 min
	1250 g	Clair	13h00	3h20	-	25 min	3h03	1h55	1h00	60 min
		Moyen	13h00	3h30	-	25 min	3h13	1h55	1h10	60 min
		Foncé	13h00	3h40	-	25 min	3h23	1h55	1h20	60 min
Pain Normal rapide	750 g	Clair	13h00	1h47	-	25 min	1h30	0h45	0h37	60 min
		Moyen	13h00	1h57	-	25 min	1h40	0h45	0h47	60 min
		Foncé	13h00	2h07	-	25 min	1h50	0h45	0h57	60 min
	1000 g	Clair	13h00	1h52	-	25 min	1h35	0h45	0h42	60 min
		Moyen	13h00	2h02	-	25 min	1h45	0h45	0h52	60 min
		Foncé	13h00	2h12	-	25 min	1h55	0h45	1h02	60 min
	1250 g	Clair	13h00	2h00	-	20 min	1h43	0h45	0h50	60 min
		Moyen	13h00	2h10	-	20 min	1h53	0h45	1h00	60 min
		Foncé	13h00	2h20	-	20 min	2h03	0h45	1h10	60 min
Pain Complet	750 g	Clair	13h00	3h37	30 min	20 min	2h55	1h55	0h52	60 min
		Moyen	13h00	3h42	30 min	20 min	3h00	1h55	0h57	60 min
		Foncé	13h00	3h52	30 min	20 min	3h10	1h55	1h07	60 min
	1000 g	Clair	13h00	3h42	30 min	20 min	3h00	1h55	0h57	60 min
		Moyen	13h00	3h47	30 min	20 min	3h05	1h55	1h02	60 min
		Foncé	13h00	3h57	30 min	20 min	3h15	1h55	1h12	60 min
	1250 g	Clair	13h00	3h49	30 min	20 min	3h07	1h55	1h04	60 min
		Moyen	13h00	3h54	30 min	20 min	3h12	1h55	1h09	60 min
		Foncé	13h00	4h04	30 min	20 min	3h22	1h55	1h19	60 min
Pain Complet rapide	750 g	Clair	13h00	2h12	5 min	20 min	1h55	0h40	0h37	60 min
		Moyen	13h00	2h17	5 min	20 min	2h00	0h40	0h42	60 min
		Foncé	13h00	2h27	5 min	20 min	2h10	0h40	0h52	60 min
	1000 g	Clair	13h00	2h17	5 min	20 min	2h00	0h40	0h42	60 min
		Moyen	13h00	2h22	5 min	20 min	2h05	0h40	0h47	60 min
		Foncé	13h00	2h32	5 min	20 min	2h15	0h40	0h57	60 min
	1250 g	Clair	13h00	2h24	5 min	20 min	2h07	0h40	0h49	60 min
		Moyen	13h00	2h29	5 min	20 min	2h12	0h40	0h54	60 min
		Foncé	13h00	2h39	5 min	20 min	2h22	0h40	1h04	60 min
Pain Sucré	750 g	Clair	13h00	3h22	-	25 min	3h05	1h55	1h02	60 min
		Moyen	13h00	3h32	-	25 min	3h15	1h55	1h12	60 min
		Foncé	13h00	3h42	-	25 min	3h25	1h55	1h22	60 min
	1000 g	Clair	13h00	3h27	-	25 min	3h10	1h55	1h07	60 min
		Moyen	13h00	3h37	-	25 min	3h20	1h55	1h17	60 min
		Foncé	13h00	3h47	-	25 min	3h30	1h55	1h27	60 min
	1250 g	Clair	13h00	3h35	-	25 min	3h18	1h55	1h15	60 min
		Moyen	13h00	3h45	-	25 min	3h28	1h55	1h25	60 min
		Foncé	13h00	3h55	-	25 min	3h38	1h55	1h35	60 min

Pain Sucré rapide	750 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h22 2h32 2h42	- - -	25 min 25 min 25 min	2h05 2h15 2h25	1h55 1h55 1h55	0h52 1h02 1h12	60 min 60 min 60 min
	1000 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h27 2h37 2h47	- - -	25 min 25 min 25 min	2h10 2h20 2h30	1h55 1h55 1h55	0h57 1h07 1h17	60 min 60 min 60 min
	1250 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h35 2h45 2h55	- - -	25 min 25 min 25 min	2h18 2h28 2h38	1h55 1h55 1h55	1h05 1h15 1h25	60 min 60 min 60 min
Pain Français	750 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	3h27 3h37 3h47	- - -	25 min 25 min 25 min	3h10 3h20 3h30	2h10 2h10 2h10	0h52 1h02 1h12	60 min 60 min 60 min
	1000 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	3h32 3h42 3h52	- - -	25 min 25 min 25 min	3h15 3h25 3h35	2h10 2h10 2h10	0h57 1h07 1h17	60 min 60 min 60 min
	1250 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	3h40 3h50 4h00	- - -	25 min 25 min 25 min	3h23 3h33 3h43	2h10 2h10 2h10	1h05 1h15 1h25	60 min 60 min 60 min
Pain Français rapide	750 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h27 2h37 2h47	- - -	25 min 25 min 25 min	2h10 2h20 2h30	1h10 1h10 1h10	0h42 0h52 1h02	60 min 60 min 60 min
	1000 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h32 2h42 2h52	- - -	25 min 25 min 25 min	2h15 2h25 2h35	1h10 1h10 1h10	0h47 0h57 1h07	60 min 60 min 60 min
	1250 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	2h40 2h50 3h00	- - -	25 min 25 min 25 min	2h23 2h33 2h43	1h10 1h10 1h10	0h55 1h05 1h15	60 min 60 min 60 min
Pain sans gluten	750 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	1h45 1h55 2h05	- - -	20 min 20 min 20 min	1h33 1h43 1h53	0h50 0h50 0h50	0h35 0h45 0h55	60 min 60 min 60 min
	1000 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	1h50 2h00 2h10	- - -	20 min 20 min 20 min	1h38 1h48 1h58	0h50 0h50 0h50	0h40 0h50 1h00	60 min 60 min 60 min
	1250 g	Clair Moyen Foncé	13h00 13h00 13h00	1h55 2h05 2h15	- - -	20 min 20 min 20 min	1h43 1h53 2h03	0h50 0h50 0h50	0h45 0h55 1h05	60 min 60 min 60 min
Super rapide	750 g 1000 g 1250 g	- - -	- - -	1h09 1h09 1h09	- - -	15 min 15 min 15 min	1h00 1h00 1h00	0h14 0h14 0h14	0h41 0h43 0h45	- - -
Cake	-	-	13h00	1h47	-	5 min	1h41	-	1h36	-
Confiture	-	-	-	1h17	15 min	-	-	-	1h02	-
Pâte à pizza	-	-	13h00	0h50	-	20 min	0h38	0h30	-	-
Pâte	-	-	13h00	1h25	-	20 min	1h08	1h00	-	-
Cuisson	-	-	13h00	0h15 à 2h00	-	-	-	-	0h15 à 2h00	60 min

(1) **Mode :** degré de dorage de la croûte - **Clair :** croûte moelleuse et pâle - **Moyen :** croûte beige, cuisson intermédiaire - **Foncé :** croûte croustillante et ferme
(2) **Temps de préparation :** durée totale de la préparation. Un compte à rebours permet de visualiser en permanence la durée restante.
(3) **Heure du signal sonore :** heure inscrite sur le panneau d'affichage, à laquelle retentit le signal sonore répétitif. Ce signal indique le moment où il est possible d'ajouter des ingrédients.

tableau indicatif des temps de préparation des recettes personnalisées

Recette personnalisée	Cycle de température (1)	Préchauffage	Pétrissage	Levée	Cuisson	Temps de préparation max. (2)	Minuterie max.
1,2,3,4,5,6,7,8,9 et 0	TEMP. 0	-	-	-	-	-	-
	TEMP. 1	0h00 / 0h15 à 1h00	0h00 / 0h15 à 0h25	0h00 / 1h45 à 2h30	0h00 / 0h40 à 2h00	5h55	13h00
	TEMP. 2	0h00 / 0h15 à 1h00	0h00 / 0h15 à 0h25	0h00 / 1h45 à 2h30	0h00 / 0h40 à 2h00	5h55	13h00
	TEMP. 3	0h00 / 0h15 à 1h00	0h00 / 0h15 à 0h25	0h00 / 1h45 à 2h30	0h00 / 0h50 à 2h15	6h10	13h00
	TEMP. 4	0h00 / 0h15 à 1h00	0h00 / 0h15 à 0h25	0h00 / 0h45 à 1h30	0h00 / 0h30 à 1h45	4h40	13h00
	TEMP. 5	0h00 / 0h15 à 1h00	0h00 / 0h15 à 0h25	0h00 à 0h30	0h00 / 1h00 à 2h15	4h10	13h00

(1) Cycle de température optimisé pour la préparation de :

- TEMP. 0 : cycle vide (aucune préparation)
- TEMP. 1 : pains traditionnels composés principalement de farines blanches
- TEMP. 2 : pains composés principalement de farines lourdes (complètes)
- TEMP. 3 : pains spéciaux composés d'ingrédients sucrés
- TEMP. 4 : pains composés de farine sans gluten
- TEMP. 5 : cakes

(2) Durée totale maximale possible pour la préparation

Conseil : pour vous guider lors de vos premiers essais, nous vous recommandons de vous référer :

- aux durées des recettes préprogrammées figurant dans la notice d'utilisation (cf. "Tableau récapitulatif des temps de préparation des recettes préprogrammées"), page 24.
- aux dosages des ingrédients figurant dans le Livret de recettes, pages 4 à 41.